

SUD NEGROAMARO SALENTO

Inhalt	750ml
Jahrgang	2017
Land	Italien
Region	Apulien
Winzer / Kellerei	Cantine San Marzano - Via Regina Margherita, 149 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA) - Italien
Rebsorte	Negroamaro
Geschmackstyp	Trocken
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Säuregehalt Gesamt	6,3 g/L
Restsüße	9 g/L
Trockenextrakt	Angaben folgen
Schwefelsäure	Angaben folgen
pH-Wert	Angaben folgen
Ausbau	4 Monate Holzausbau aus französischer Eiche
Auszeichnungen:	-
Empfohlene Trinktemperatur	16-18°C
Inhaltsstoffe:	Enthält Sulfite
Passt zu:	Die Tanninstruktur ist eine schöne Komponente zu herzhaften Speisen. Kräftige Fleischgerichte oder geschmortes Gemüse. Gut gereifter Käse.

SUD NEGROAMARO SALENTO

Der Sud Negroamaro Salento ist ein Rotwein aus der Region Apulien. Er gehört zur „SUD“-Linie von Cantine San Marzano. Die Weine in dieser Linie stammen aus traditionellen Rebsorten Apuliens. Die Weinmacher heben aber die Qualität gewaltig an. Dies tun sie, indem Erträge reduziert werden und man in der Vinifikation noch mehr ins Detail geht.

DIE MACHER VOM SUD NEGROAMARO

Die Cantine San Marzano ist nicht irgendein kleines Weingut, sondern gehört zu den renommiertesten Kellereien der Region. Circa 150 kleine und mittelgroße Winzer arbeiten hier zusammen, um gemeinsam hochwertige Weine zu erzeugen. Angefangen hat das alles in den 60er Jahren. Dadurch dass viele Mitglieder dieser Genossenschaft schon in Besitz uralter Rebanlagen waren, ist man in der Lage ein breites Spektrum zu zeigen und vielschichtige Weine zu erzeugen.

SO WIRD DER SUD NEGROAMARO ERZEUGT

Die Weinberge für den Negroamaro Sud liegen mitten im Salento in Apulien. Die Niederschlagsrate ist gering. Dadurch entsteht eine Art Wasserstress für die Trauben. Dies optimiert die Reife auf natürliche Art und Weise. Die Rebstöcke wachsen auf tonhaltigem Boden. Er kann über den langen und warmen Sommer perfekt das bisschen Wasser, was herunter kommt abspeichern. Außerdem sorgt er für eine ausgewogene Säure und vollmundigen Körper im Wein.

Die Lese erfolgt gegen Mitte September komplett von Hand. Die Mitarbeiter sammeln und selektieren die Trauben aufwendig in kleinen Kisten. Nachdem Transport zur Kellerei beginnt die Weiterverarbeitung. Die Weinmacher leiten die Gärung ein, die nach einigen Wochen beendet ist. Der fast fertige Sud Negroamaro reift noch für mindestens 4 Monate in französischen Eichenfässern. Das erzeugt noch tiefere Aromen und macht den Wein komplexer.

SO SCHMECKT DER SUD NEGROAMARO

Der Sud Negroamaro hat eine purpurrote Farbe im Glas. Im Bouquet hat man feine Noten von Kräutern, Leder und Vanille. Dazu kommen kräftige Aromen von dunklen Beeren. Im Geschmack ist er körperreich. Dabei ist er aber nicht so weich wie beispielsweise ein Primitivo. Der Negroamaro hat eine etwas kräftigere Tanninstruktur, die den Wein animierend macht.